



 SITE



## PAISAJES DE LOS ANDES CLASSIC CAB. SAUVIGNON 2021

Cabernet Sauvignon leve e cheio de fruta. As uvas são colhidas e vinificadas separadamente, o blend de terrois é feito após a vinificação de cada lote. Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias. A fermentação é em inox, com controle de temperatura e fermentação malolática completa, filtrado e estabilizado. Este vinho tem breve passagem por madeira.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Paisajes de los Andes
<b>País / Região:</b>	Chile, Valle Central – Colchagua e Cachapoal
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Amadurecimento:</b>	25% do vinho passa 3 meses em barricas de carvalho americano
<b>Grad. alcoólica:</b>	13%
<b>Código de barras:</b>	7804655290013



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração rubi, aromas limpos de ameixa madura, geléia de mirtilo, especiarias e notas vegetais. A breve passagem em madeira traz aromas discretos de chocolate e café. Em boca tem médio corpo, seco com boa acidez e taninos finos.

Um Cabernet Sauvignon macio, versátil e fácil de gostar. A boa estrutura em boca surpreende, é o mais encorpado da linha dos Paisajes de los Andes. Aqui a idéia do projeto se concretiza na taça, mostra a expressão varietal da fruta. Um Cabernet Sauvignon com muita tipicidade.

### **Gabriel Raele**

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo  
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)  
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

## SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

É um tinto macio mas que pode aguentar pratos mais poderosos. Harmoniza com churrasco e pode encaixar bem em pratos cremosos. Strogonoff de mignon é uma boa dica para este vinho.

Temperatura ideal seria entre 13° e 15°C, servindo um pouco mais fresco ele ganha frescor e os aromas das frutas frescas são realçados.

